

## Speiseplan vom 12.02. bis 18.02.2018

	Vollkost	Vegetarisch
<b>Rosenmontag</b> <b>12.02.18</b> 	Ziff. a,g Tagessuppe Penne mit Hackfleischsoße und Salat Frisches Obst	Ziff. 3,4,g,i,l Tagessuppe Gemüseküchle mit Kartoffelbrei und Salat Frisches Obst
<b>Fasnetzischdig</b> <b>13.02.18</b>	Ziff.a,c,g,l Tagessuppe Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Rahmkohlrabi und Püree Grießflammeri mit Fruchtsoße	Ziff. 3,a,k,c,g Tagessuppe Broccoli-Nussecke, Kartoffeln und ZucchiniGemüse Grießflammeri mit Fruchtsoße
<b>Ascher-Mittwoch/ Valentinstag</b> <b>14.02.18</b> 	Ziff.4,5,a,c,g, Tagessuppe Schlemmerfilet „Bordelaise“, Butterkartoffeln und Salat Pudding	Ziff. 4,a,g Tagessuppe Gefüllte Zucchini, Möhren und Kartoffeln Pudding
<b>Donnerstag</b> <b>15.02.18</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Rote Betesalat Pfersichkompott	Ziff. 3,4,g,f,l Tagessuppe Veg. Bratwurst mit Zwiebelsoße, Püree und Blumenkohl Pfersichkompott
<b>Freitag</b> <b>16.02.18</b>	Ziff. a,g Tagessuppe Eieromelette mit Rahmspinat und Butterkartoffeln Quarkspeise	Ziff. 9,a,c,g,j Tagessuppe Kartoffel-Gemüseauflauf und Salat Quarkspeise
<b>Samstag</b> <b>17.02.18</b>	Ziff. 4,a Hühnereintopf mit Reis und Gemüse, Weckle Schokopudding	Ziff. a,c,g,j Kräuternudeln mit Tomatensoße und Blattsalat Schokopudding
<b>Sonntag</b> <b>18.02.18</b>	Ziff. a,c,g Kraftbrühe mit Einlage Rahmgeschnetztes, Broccoli und Rösti Obstsalat	Ziff.3,a,c,g,l Kraftbrühe mit Einlage Tofuragout, Broccoli und Rösti Obstsalat

## Speiseplan vom 19.02. bis 25.02.2018

	Vollkost	Vegetarisch
<b>Montag</b> <b>19.02.18</b>	Ziff. 4,a,c,g,j Tagessuppe Tortellini mit Kräuter-Käsesoße und Salat Frisches Obst	Ziff. a,c,j,9,4 Tagessuppe Tomatenstrudel mit Kartoffeln und Salat Frisches Obst
<b>Dienstag</b> <b>20.02.18</b>	Ziff.4,a,g Tagessuppe Mini Haxe mit Sauerkraut und Kartoffelbrei Birne in Schokosoße	Ziff.3,9,a,f Tagessuppe Geb. Banane in Currysoße mit Reis und Möhren Birne in Schokosoße
<b>Mittwoch</b> <b>21.02.18</b>	Ziff a,c,g,j Tagessuppe Lasagne Bolognese und Salat Pudding	Ziff. 3,9,a,g,i,j Tagessuppe Käsesteak mit Champignons, Püree und Salat Pudding
<b>Donnerstag</b> <b>22.02.18</b>	Ziff. 4,5,a,g,j Tagessuppe Hähnchenbrustschnitzel „Hawaii“, Romanesco und Butterreis Rote Grütze	Ziff. a,c,g,j,9 Tagessuppe Gemüseküchle mit Reis und Salat Rote Grütze
<b>Freitag</b> <b>23.02.18</b>	Ziff. a,c,g Tagessuppe Fischstäbchen mit Remouladensoße und Kartoffelsalat Kompott	Ziff. a,g Tagessuppe Rahmchampignons mit Kartoffeln und Spinat Kompott
<b>Samstag</b> <b>24.02.18</b>	Ziff. 4,i Hühnersuppe mit Reis und Gemüse, 1 Brötchen Früchtejoghurt	Ziff. a,g,l Geröstetes Gemüse mit Püree Früchtejoghurt
<b>Sonntag</b> <b>25.02.18</b>	Ziff. a,g,l,4 Fleischbrühe mit Einlage Rinderroulade mit Rotweinssoße, Apfelrotkohl und Kartoffelbrei Mousse	Ziff. 9,a,g,f,l Gemüsebrühe mit Einlage Tofu mit Kartoffelpüree und Karotten Mousse

Das Essen aus der Küche von St. Nikolai wird täglich frisch zubereitet. Wir legen Wert auf einen altersgerechten, ausgewogenen und abwechslungsreichen Speiseplan mit vielen frischen Produkten aus der Region.

Der Preis beträgt je Mahlzeit 6,30 Euro.

Bis 8.00 Uhr kann das Essen für den jeweiligen Tag ab- oder umbestellt werden.

**Tel. 07681/4706-180 oder 4706-0**

Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten.

**Guten Appetit wünscht Ihnen Küchenchef  
Thomas Kern und sein Team !**

~~~~~  
**Suchen sie noch ein Geschenk?  
Sie erhalten bei uns Geschenkgutscheine für  
Essen auf Rädern.**  
~~~~~

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 = Farbstoff z.B. in Pudding
- 2 = Konservierungsstoff z.B. in Konserven
- 3 = Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel z.B. in Trockenwaren
- 4 = mit Geschmacksverstärker z.B. in Suppen oder Saucen
- 5 = mit Phosphat z.B. in Wurst- und Käsewaren
- 6 = Geschwärzt z.B. Oliven
- 7 = Gewachst z.B. Zitrusfrüchte
- 8 = Geschwefelt z.B. Meerrettich
- 9 = mit Süßungsmittel (Zuckerersatzstoffe)
- 10 = mit Süßungsmittel (Süsstoffe)

A = Alkohol

Kennziffern (Fußnoten) zur Kenntlichmachung von Allergenen:

- a Glutenhaltiges Getreide (Weizen 1, Gerste 2, Roggen 3, Hafer 4, Dinkel 5) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose)
- h Schalenfrüchte 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Kaschunuss 4, Pecanuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8 und Queenslandnuss 9 sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l Schwefeloxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg je kg oder 10 mg je Liter, als SO<sub>2</sub> angegeben
- m Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

- zu 6 E 579 Eisenglucomat – Farbstabilisator – künstl. hergestellt
- oder E 585 Eisenlactat – Farbstabilisator (erhöhter Eisengehalt)

# St. Nikolai

-Essen auf Rädern-

12.02.18 bis 25.02.18



Sankt Nikolai-Spitalfonds  
Stiftung des öffentlichen Rechts (Alten-, Pflege- und Wohnheim)  
79183 Waldkirch, Freiburger Straße 2-4  
www.sankt-nikolai.de